

polish pale ale zwei edition

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (89.3%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Monachijski | 0.4 kg (7.1%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Carahell | 0.2 kg (3.6%) | 77 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | oktawia | 50 g | 60 min | 7.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | sybilla | 25 g | 0 min | 6.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | iunga | 25 g | 0 min | 12.5 % |
| Gotowanie | oksybiung | 15 g | 15 min | 9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us05 | Ale | Suche | 11 g | --- |